

MENU DI SAN VALENTINO 2018



ANTIPASTO

BACCALA' MANTECATO SU SFOGLIA

CUORE CROCCANTE AL SALMONE E INDIVIA

GAMBERETTO CON CREMA IN ROSA

PRIMO

RISOTTO AL TARTUFO NERO

TAGLIATELLE ROSSE CON MAZZANCOLLE

AL PROFUMO DI LIMONE E MANDORLE

SECONDO

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL CABERNET

E VERDURINE IN ARMONIA

DESSERT DI SAN VALENTINO

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON

FRUTTI DI BOSCO E CROCCANTINO

CAFFE / DISTILLATI / VINI IN ABBINAMENTO